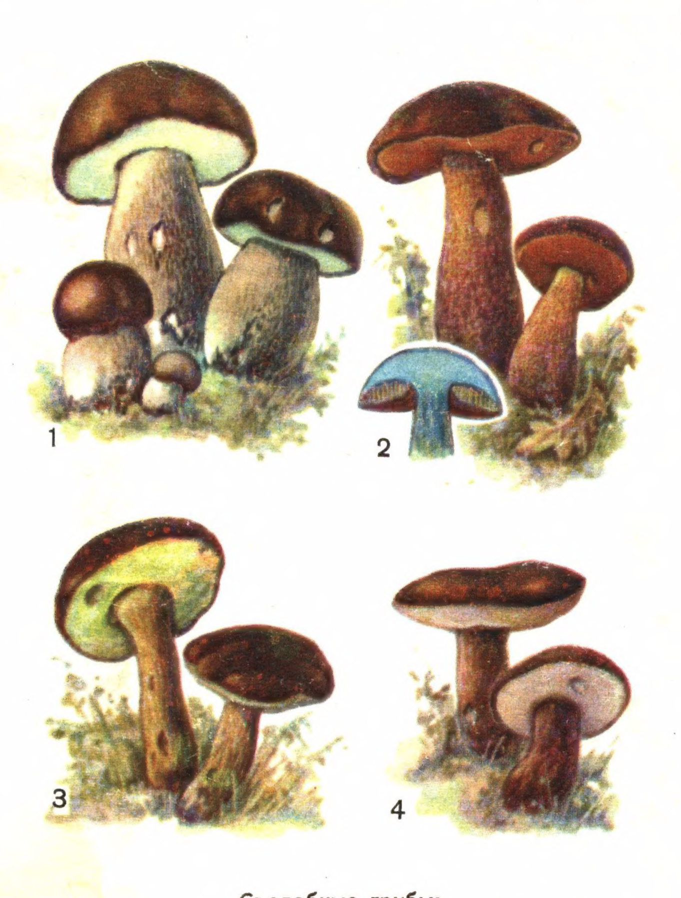


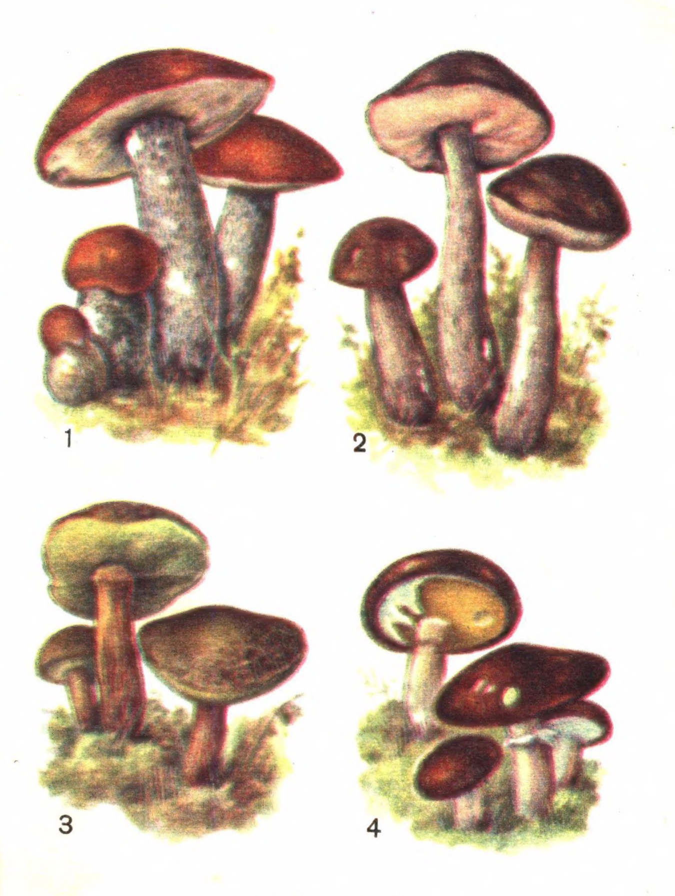

**Съедобные грибы:**
1 — белый гриб; 2 — дубовик обыкновенный; 3 — польский гриб;
4 — каштановый гриб

**Подосиновик.** Любит этот гриб лиственное мелколесье и тенистые высокоствольные осины. Растет во всех лесных зонах с июня до октября. С другими съедобными и несъедобными грибами спутать нельзя. Шляпка сначала полушаровидная, с возрастом становится выпуклой до подушковидной. Шляпка в тополевых лесах имеет серую окраску, в сырых борах — бело-розовую, в чистом осиннике темно-красную, а в смешанных — оранжевую или желто-красную. Ножка книзу утолщенная, белая, с продолговатыми белыми, коричневыми или черными чешуйками. Мякоть белая, крепкая, на изломе сначала розовеет, а затем синеет до черноты. Подосиновик варят, жарят, маринуют, сушат и консервируют.

**Подберезовик.** Встречается в березовых или в смешанных с березой лесах по всей лесной зоне страны с июня по октябрь. Шляпка выпуклая, позже подушковидная, серая или серо-буроватая, иногда черная, белая или пятнистая. Ножка длиной до 15 см книзу утолщенная, белая с продолговатыми белыми, серыми, бурыми или черными чешуйками. Мякоть белая, на изломе не меняет окраски, при серой или пятнистой шляпке — розовеет. Подберезовик пригоден для всех видов переработки. Только болотную форму не следует мариновать: ее рыхлая мякоть при варке распадается на волокна.

**Моховик.** Встречается по всей лесной зоне страны, в хвойных и лиственных лесах с июня по октябрь. Гриб растет одиночно по краям дорог, лесным полянам и опушкам. Шляпка выпуклая, иногда плоская, коричневая, оливково-бурая или желтовато-оливковая, вся в мелких трещинах. Ножка цилиндрическая, желтая или красноватая. Мякоть некрепкая, беловатая или светло-желтая. Используют в пищу обычно в свежем виде (жарят и варят).

**Масленок (маслуха, маслюк, желтик)** — один из самых распространенных в европейской части страны съедобных видов грибов. Растет группами в сосновых лесах, на опушках, около тропинок и дорог с начала лета до глубокой осени. Шляпка выпуклая, позже почти плоская; кожица клейко-слизистая, облепленная хвоей, шоколадно-буроватая, выцветает до серовато-желтой. У молодых грибов низ шляпки затянут белой пленкой. С возрастом гриба она разрывается и остается на ножке в виде кольца. Ножка цилиндрическая, бледно-желтоватая. Мякоть нежная, желтоватая, на изломе




Съедобные грибы:
1 — подосиновик; 2 — подберезовик; 3 — моховик; 4 — масленок

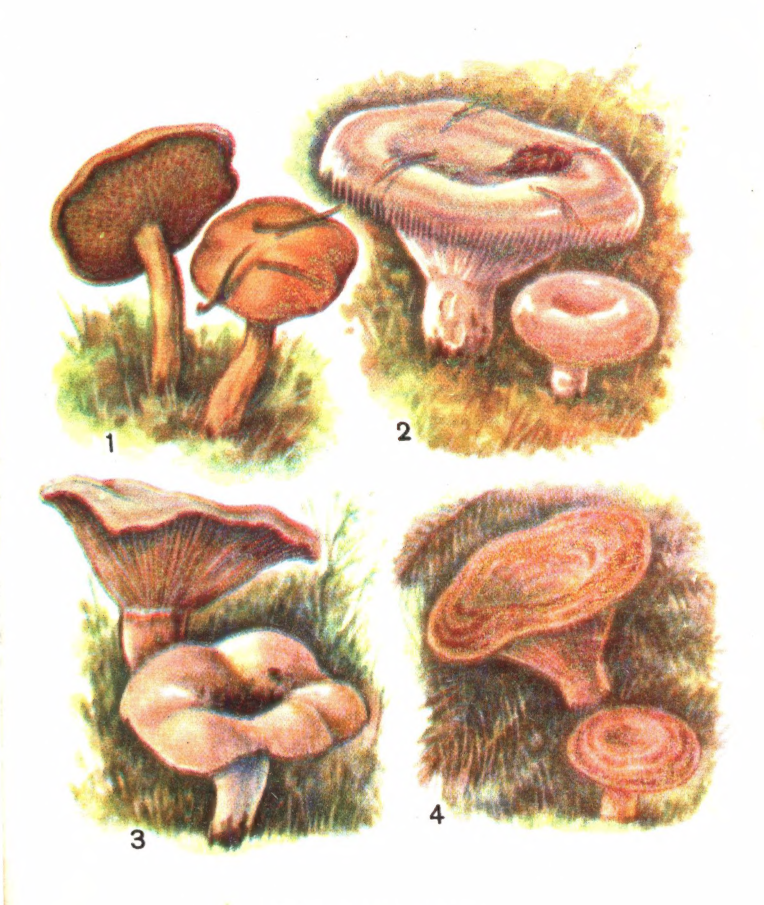
окраску не меняет. Грибы жарят, варят, маринуют и сушат. При мариновании со шляпок иногда снимают кожицу.

**Козляк.** Встречается часто и местами довольно обильно, особенно на севере лесной зоны. Растет в сосновых, чаще влажных лесах и на сфагновых болотах с сосной, одиночно и группами, в июне — октябре. Шляпка выпуклая, затем плоская, обычно с волнистым краем, голая, слизистая, охристо-розоватая, красно-буроватая или серо-розовая, кожица сдирается только по краю. Трубчатый слой, приросший к ножке или слегка низбегающий по ней, с широкими, угловатыми неровными порами, серовато-желтый, позднее буровато-оливковый. Ножка цилиндрическая, нередко согнутая, сплошная, гладкая, одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть гибкая, светло-желтоватая или красноватая, на изломе слегка синеет, без особого вкуса, со слабым приятным запахом. Используют в пищу свежим (вареным и жареным) и маринованным.

**Груздь настоящий.** Растет в березовых и смешанных с березой лесах обычно довольно значительными группами — «стаями», поднимая шляпкой поверхностный слой лесной подстилки. Шляпка слегка слизистая, «сырая», молочно-белая, цвета слоновой кости или бледно-желтоватая, со слабо заметными концентрическими прозрачно-стекловидными полосками. Пластинки белые с желтоватым краем, приросшие к ножке или слегка низбегающие по ней. Ножка ровная, полая, белая, иногда с углубленными желтоватыми пятнами. Мякоть плотная, но ломкая, белая, с белым (на воздухе желтеющим) едким млечным соком. Идет только в засол.

**Скрипица.** Встречается довольно редко, но иногда обильно в хвойных и лиственных лесах. Растет обычно группами, как и грузди, в июле—сентябре. Шляпка сначала выпуклая, посредине вдавленная, с завернутым краем, затем воронковидная, сухая, опушенная, потом почти голая, чисто-белая, позднее слегка охристая. Пластинки нечастые, беловатые или желтоватые. Ножка у основания несколько суженная, сплошная, с очень обильным белым млечным соком.

Гриб может быть использован для засолки, но предварительно его надо обязательно отварить. Грибники скрипицу обычно не собирают из-за чрезвычайно едкого вкуса и грубой мякоти.




**Съедобные грибы:**

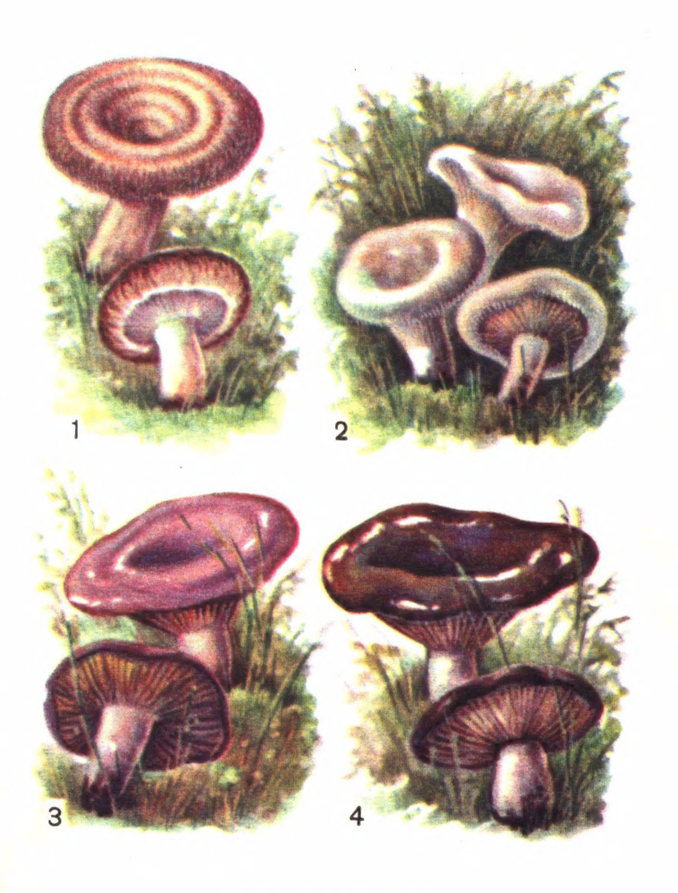
**1 — козляк; 2 — груздь настоящий; 3 — скрипица; 4 — рыжик**

**Рыжик.** Встречается часто и местами обильно, особенно на севере европейской части СССР. Растет в сосновых и еловых лесах, чаще в изреженных или молодняке, обычно группами, в июне—октябре. Шляпка сначала почти плоская или вдавленная посредине, с завернутым вниз краем (позднее распрямляется до воронковидной), гладкая, голая, рыжая, светло-оранжевая, рыжевато- или синевато-зеленая, с более темными концентрическими полосами (зонами) или пятнами. Пластинки оранжевые, от надавливания зеленеют. Ножка ровная, полая, одного цвета со шляпкой или несколько светлее. Мякоть оранжевая (позднее зеленеет), с оранжевым млечным соком, без особого запаха и вкуса. Гриб используют в пищу чаще соленым. Так же как груздь, считается лучшим грибом для засола.

**Волнушка.** Растет только в березовых или смешанных с березой лесах, одиночно или группами, в июле, чаще в августе—октябре. Шляпка сначала плоская, с ямкой в центре, с завернутым краем, позднее становится воронковидной, волокнистая, по краю мохнатая, в сырую погоду посредине несколько клейкая, розовая, желтовато-розовая, с красноватыми более или менее заметными зонами, иногда выцветает и становится белесоватой. Ножка цилиндрическая, полая, одного цвета со шляпкой или бледнее. Мякоть довольно рыхлая, ломкая, белая или розоватая, с белым млечным соком. Гриб употребляют только соленым.

**Белянка.** Гриб очень похож на предыдущий, но шляпка белая или слегка кремовая, в середине кремово-охристая, без зон. Растет в березовых лесах — в молодняке и на опушках. Встречается довольно редко и не очень обильно, в августе—сентябре. Используется только в засол.

**Серушка.** Встречается на севере лесной зоны европейской части СССР и Сибири, в сырых березовых, осиновых и смешанных лесах, с июля до октября. Шляпка плоско-выпуклая, потом воронковидно-вдавленная, чаще изогнутая, с неровными волнистыми краями. Поверхность шляпки буровато-сероватая с фиолетовым оттенком и несколькими широкими расплывчатыми концентрическими более светлыми полосами или без них. Ножка одного цвета со шляпкой или светлее ее. Мякоть гриба беловато-сероватая, с белым, очень едким млечным соком. Серушку засаливают, иногда жарят. По вкусовым качествам ценится выше волнушки.




**Съедобные грибы:**
1 — волнушка; 2 — белянка; 3 — серушка; 4 — гладыш

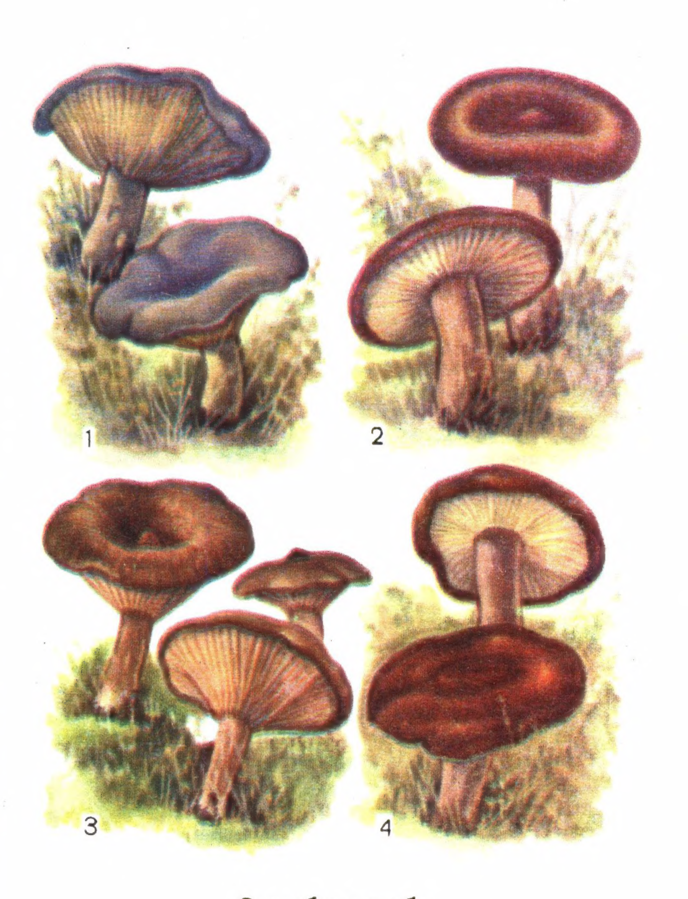
**Гладыш.** Распространен в северной лесной зоне европейской части СССР, в хвойных и смешанных лесах. Растет колониями и в одиночку, с августа по октябрь. Шляпка почти плоская, с небольшой ямкой посредине, гладкая, слизистая. Мякоть ломкая, белая или слегка кремовая, с очень едким млечным соком, который на воздухе быстро желтеет, застывая в виде серовато-зеленых капелек. Довольно крупный гриб самой разнообразной окраски: от фиолетово-серой до серо-красновато-желтоватой, без концентрических зон или с едва заметными кругами. Ножка полая, гладкая, клейкая, светлее шляпки, почти белая. Гриб только солят, предварительно тщательно вымачивая, чтобы удалить едкий сок, а также бланшируя для упругости, так как в свежем виде грибы довольно хрупки.

**Волнушка болотная.** Растет в сырых березовых и смешанных с березой лесах. Часто обильно. Шляпка тонкомясистая, сначала почти плоская, затем воронковидная, светло-серая с сиреневым оттенком. Ножка одного цвета со шляпкой, ровная. Пластинки беловато-сероватые и желтоватые. Гриб пригоден для засола.

**Краснушка.** Встречается местами довольно часто и обильно. Растет в сырых хвойных и лиственных лесах в июне—октябре. Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком посредине, темно-красно-буроватая, без зон. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка ровная, светлее шляпки. Мякоть тонкомясистая, рыжеватая, с белым или водянисто-белым неедким или слабо едким млечным соком. Гриб съедобный, используется для засола.

**Горькушка.** Встречается повсеместно, предпочитая несколько влажные сосновые леса. Растет в одиночку и колониями с июня до поздней осени. Шляпка слегка выпуклая, с выступающим посредине бугорком, позднее воронковидная с завернутым внутрь краем и шелковистой поверхностью красновато-коричневого цвета. Ножка сначала сплошная, затем полая, с беловатым войлоком у основания, светло-красновато-коричневая. Пластинки бледно-красновато-желтоватого, позднее красно-буроватого цвета. Мякоть гриба плотная, белая или немного желтоватая, без особого запаха, с белым млечным соком. Из-за горького вкуса гриб только солят, но предварительно отваривают.

**Подмолочник.** Растет в южной части лесной зоны и на Кавказе, в хвойных и лиственных лесах, чаще среди




**Съедобные грибы:**
**1 — волнушка болотная; 2 — краснушка; 3 — горькуша; 4 — подмолочник**

дубов и орешника, с июля по октябрь. Шляпка слегка выпуклая, со слабо завернутым внутрь краем, позднее вдавленная посредине, часто волнисто-изогнутая, особенно по краю, ровного красновато-бурого цвета. Ножка одного цвета со шляпкой или несколько светлее ее, цилиндрическая, ровная или посредине несколько вздутая. Мякоть белая, грубая, плотная, с обильным млечным соком. Пластинки светло-желтые, при механическом повреждении из них вытекает сок. Гриб пригоден для засола и жаренья. В некоторых местностях его едят сырым с солью или печеным. Собирать надо только молодые подмолочники. Старый гриб, который легко отличить от молодого по мелким трещинам на шляпке, имеет неприятный вкус.

**Свинушка тонкая.** Встречается часто в хвойных и лиственных лесах, на различных почвах, но предпочитает светлые березовые леса и их опушки; иногда можно ее найти даже на муравьиных кучах. Шляпка сначала плоская, с завернутым краем, позднее вдавленная, тонкоопушенная, сухая, охристо-буроватая, оливково-буроватая. Пластинки несколько низбегающие, близ ножки нередко соединяются между собой перемычками, легко отделяются от шляпки, грязно-желтоватые, позднее буреют, от надавливания становятся темно-бурыми. Ножка обычно короткая, толстая, гладкая, одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть мясистая, грязно-желтоватая, на изломе буреет. Используется свежим (вареным и жареным) и соленым. Перед засолом гриб должен быть отварен, иначе возможно отравление.

**Подгруздок черный.** Встречается часто в северной части лесной зоны. Растет в хвойных и лиственных лесах в июле—октябре. Шляпка сначала слегка выпуклая, вдавленная посредине, с загнутым краем, позднее становится воронковидной, голая, слегка клейкая, сначала грязновато-сероватая, потом оливково-буровато-серая и, наконец, темно-бурая. Пластинки частые ,узкие, сначала беловатые, потом сероватые, от надавливания чернеют. Ножка плотная, ровная, гладкая, одноцветна со шляпкой или светлее, от прикосновения темнеет. Мякоть довольно ломкая, белая, позднее серая или буровато-серая, без млечного сока. Гриб используется только для засола, да и то редко, так как очень часто бывает червивым и при засоле чернеет.




Съедобные грибы:

1 — свинушка толстая; 2 — подгруздок черный; 3 — валуй; 4 — сыроежка

**Валуй.** Встречается часто, местами очень обильно, по всей лесной зоне и в горных лесах Кавказа в июле—октябре. Шляпка сначала почти шаровидная, плотно прилегающая краем к ножке, потом выпуклая, плоская и даже вдавленная посредине, с тонким кожистым рубчатым краем, с отделяющейся кожицей, в сырую погоду очень слизистая, в сухую — блестящая, охристо-желтая или желто-бурая. Пластинки сначала бледно-желтоватые, позднее желто-буроватые или с буроватыми пятнами, у молодых грибов и в сырую погоду выделяются капли прозрачной жидкости. Ножка цилиндрическая, нередко вздутая, полая, светлее шляпки, желтоватая. Мякоть довольно плотная, белая, позднее бледно-желтоватая с неприятным запахом сырости. Гриб идет только в засол.

**Сыроежка.** В Советском Союзе встречается около 60 видов сыроежек. Все они съедобны, если использовать их солеными, в свежем виде варить и жарить можно только те, которые не имеют едкого вкуса. У большинства сыроежек мякоть очень ломкая, поэтому они и ценятся невысоко. Чтобы грибы меньше крошились при засоле, рекомендуется их предварительно ошпарить кипятком.

**Лисичка.** Встречается часто и местами обильно по всей лесной зоне. Растет в хвойных и лиственных лесах, обычно группами, в июне—ноябре. Гриб яично-желтого цвета. Шляпка выпуклая, потом вдавленная, иногда воронковидная, с волнистым краем, гладкая. Пластинки низбегают далеко по ножке, вильчато-разветвленные, толстоватые, невысокие, походят на складки. Ножка книзу тоньше, вверху переходит в шляпку, сплошная, иногда эксцентрическая. Мякоть довольно плотная, белая, к краю желтоватая, с приятным запахом, не червивая. Употребляют свежим (вареным и жареным) и маринованным.

**Зеленушка.** Встречается часто и местами очень обильно, преимущественно в северной части лесной зоны. Растет обычно в сухих сосновых лесах, на песчаных почвах в сентябре—октябре. Шляпка выпуклая, позже почти плоская, с волнистым краем, у молодого гриба клейкая, зеленовато-желтая, в середине до оливково-буроватой. Пластинки, слегка приросшие к ножке, серно-желтые. К шляпке обычно пристает песок. Ножка очень короткая, почти вся скрыта в земле, сплошная, серно-желтая. Мякоть довольно плотная, беловатая или




Съедобные грибы:
1 — лисичка; 2 — зеленушка; 3 — рядовка фиолетовая; 4 — опенок осенний

бледно-желтоватая. Употребляют свежим (вареным и жареным) и маринованным.

**Рядовка фиолетовая.** Встречается в основном на севере лесной зоны, в основном в хвойных и смешанных лесах, реже в чисто лиственных. Растет с сентября до поздней осени, часто рядами и кругами. Шляпка слегка выпуклая, с неровными краями, буровато-лиловая. Ножка бледно-фиолетовая, ровная или утолщенная книзу. Пластинки фиолетовые, позднее светло-фиолетовые. Мякоть у молодых грибов лиловая, у старых — зеленоватая. Гриб по вкусовым качествам сходен с зеленушкой. Его варят, жарят, маринуют и солят.

**Опенок осенний.** Широко распространен почти по всей территории Советского Союза. Шляпка плоско-выпуклая, часто с бугорком посредине, с тонкими, позднее исчезающими чешуйками, сухая, серо-желтоватая, грязно-коричневая, к середине темнее. Пластинки, приросшие к ножке или низбегающие по ней, сначала белые, затем коричневато-желтые, с более темными пятнами, с белым налетом от спор. Ножка ровная, книзу несколько утолщенная, с пленчатым беловатым кольцом, выше кольца бороздчатая, беловатая, ниже волокнистая, коричневатая. Мякоть тонкомясистая, а в ножке грубоволокнистая, беловатая, с приятным запахом и кисловато-вяжущим вкусом. Используется свежим (вареным и жареным), соленым, маринованным и сушеным.

**Шампиньон обыкновенный.** Растет на перегнойной почве, навозе, мусорных кучах, в огородах, на лугах, выгонах в июне—сентябре. Шляпка сначала шаровидная, затем плоско-выпуклая, сухая, белая, с мелкими, иногда почти незаметными чешуйками. Пластинки сначала розовые, у старого гриба черно-бурые, свободные, частые. Споры эллипсоидальные. Ножка обычно короткая, толстая, плотная, белая с нерасслаивающимся кольцом. Мякоть белая, на изломе слегка розовеет. Используют только вареным и жареным.

**Толстушка.** Растет в сосновых лесах западных районов страны в августе—октябре. Шляпка мясистая, плотная, с завернутым тонким краем, слегка выпуклая, несколько вдавленная в центре, беловато-бурая, влажная. Ножка грязно-буроватая, плотная, суженная книзу или ровная, пластинки беловатые, затем становятся буроватыми, широкие, приросшие, частые. Используют в жареном и соленом виде.



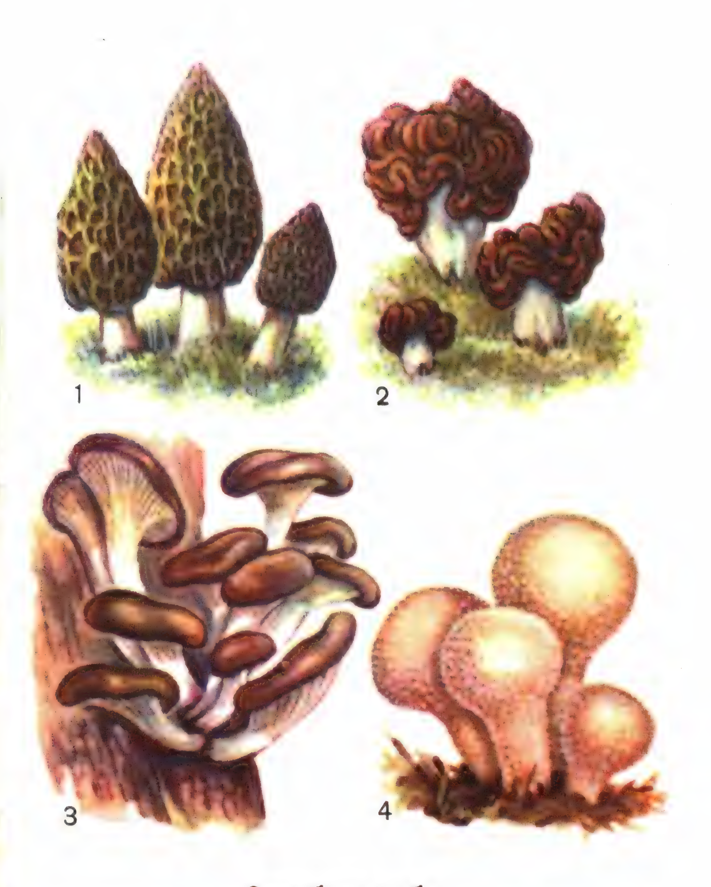

Съедобные грибы:
1 — шампиньон обыкновенный; 2 — толстушка; 3 — колпак кольчатый; 4 — сморчковая шапочка

**Колпак кольчатый.** Встречается в сосновых и смешанных с сосной лесах с августа до октября. Шляпка колпаковидная с мучнисто-белой, серебристой поверхностью. Позднее шляпка принимает округло-подушковидную форму желто-охристой окраски, с полосками по краю. Пластинки глинистого цвета, вначале покрыты беловатой пленкой, которая позднее отрывается от краев шляпки и повисает на ножке в виде широкого белого кольца. Гриб солят и маринуют. По вкусовым качествам он не уступает опенку осеннему.

**Сморчковая шапочка.** Встречается редко и не обильно. Растет в лиственных, преимущественно осиновых и липовых лесах, на супесчаной или суглинистой почве, группами, в апреле—мае. Шляпка колокольчатая, наперстковидная, со свободным, не приросшим к ножке краем, снаружи морщинистая, бурая, буроватая, изредка желтая. Ножка цилиндрическая, белого или кремового цвета, внутри ватообразная, позднее полая. Мякоть восковидная. Употребляют вареным и жареным (после предварительного отваривания).

**Сморчок конический.** Встречается в лесах, чаще сосновых, иногда лиственных, на лесных вырубках, среди кустарников и даже вне леса, иногда в тундре, садах и парках Средней Азии. Растет ранней весной (в апреле—мае, изредка июне). Шляпка коническая, реже яйцевидная, краями сросшаяся с ножкой, оливково-бурая или коричневая, с сетчато-ячеистой поверхностью. Ножка цилиндрическая, внутри полая, белая или слабо-желтая, с продольными бороздками. Мякоть восковидная, тонкая, ломкая. Гриб варят, жарят и сушат.

**Строчок обыкновенный.** Встречается в северной половине лесной зоны. Растет в сосновых лесах, особенно на вырубках, пожарищах, близ дорог, на песчаной, незадернованной почве, чаще группами, в апреле—мае, изредка в июне. Шляпка бесформенная, волнистая, извилистая, с краем, только частично сросшимся с ножкой, бурая, буроватая, редко желтоватая, даже беловатая. Ножка вздутая, неровная, полая, беловатая, слегка желтоватая, сероватая или красноватая. Мякоть тонкая, восковидная, ломкая, со слабым своеобразным запахом сырости. Используется в пищу свежим (вареным и жареным). Перед приготовлением его обязательно надо нарезать и отварить в течение 5—7 минут, потом слить отвар (в нем остается растворенное ядовитое вещество), а вынутые из воды грибы отжать, сполоснуть холодной водой и только после этого готовить.




Съедобные грибы:
1 — сморчок конический; 2 — строчок обыкновенный; 3 — вешенка обыкновенная; 4 — дождевик шиповатый

**Вешенка обыкновенная.** Встречается в основном в европейской части СССР и на Кавказе в мае—октябре, часто обильно, большими скученными группами на пнях лиственных, иногда хвойных пород. Шляпка светло-серая или желтовато-буроватая, чаще однобокая, реже округлая, с загнутыми волнистыми краями. Ножка белая, плотная, короткая, у основания войлочная, иногда отсутствует вовсе. Пластинки белые или слегка желтоватые, низбегающие на ножку. Мякоть сначала мясистая, позднее плотная и несколько волокнистая, с приятным вкусом и запахом. Гриб используют в пищу только в свежевареном виде: супах и пирогах.

**Дождевик шиповатый.** Встречается часто, иногда довольно обильно на большей части территории Советского Союза. Растет в лесах, на лугах, пустошах, одиночно или группами, иногда пучками в мае—ноябре. Плодовое тело в верхней части шаровидное, иногда несколько приплюснутое, книзу суживается и переходит в ножку, с легко опадающими мелкими бородавочками или маленькими шипами на поверхности, мясистое, белое, потом желтоватое, наконец, становится почти голым, с бумагообразным серо-буроватым покрывалом, заключающим в себе массу спор, при прикосновении вылетающих облачком через небольшое отверстие, образовавшееся на вершине. В пищу используют только молодые грибы. Их варят и жарят.

**Головач круглый.** Любит лесные опушки, поляны, луга, выгоны, сады. Плодовое тело округлое, сверху сплющенное, сначала белое, с возрастом становится желтым, затем грязно-коричневым. Споры шаровидные, гладкие, в массе оливково-коричневые. Гриб съедобен в молодом возрасте, пока мякоть совершенно белая. Используют так же, как и дождевик.

**Навозник белый.** Встречается довольно часто и иногда обильно. Растет на унавоженной почве (отсюда и название) в садах, близ дорог, обычно группами в сентябре—октябре. Шляпка цилиндрическая или яйцевидная, позднее колокольчатая, волокнисто-чешуйчатая, белая, на верхушке охристая. Пластинки частые, белые, потом быстро темнеют (до черных) и расплываются в черную жидкость. Ножка к вершине тоньше, полая, белая, с пленчатым передвигающимся кольцом. Мякоть тонкомясистая, нежная, белая. Используют свежим (вареным и жареным) только в самом молодом возрасте, пока пластинки еще белые.




Съедобные грибы:
1 — головач круглый; 2 — навозник белый; 3 — гриб-зонт пестрый;
4 — ежевик желтый

**Зонтик пестрый.** Встречается в изреженных лесах и кустарниках, а также в садах и на лужайках. Шляпка сначала шаровидная, с возрастом становится почти плоской, похожей на раскрытый зонтик, беловатая, с бурыми чешуйками, на вершине бурая. Ножка полая, у основания вздутая, бурая, чешуйчатая, с широким, белым, передвигающимся по ножке кольцом. Пластинки белые, широкие, не приросшие к ножке. Мякоть волокнистая, имеет резко выраженный грибной запах. Варить или жарить можно только шляпки. Их моют, снимают верхнюю кожицу, обваривают кипятком, нарезают ломтиками и жарят в масле с луком.

**Ежевик желтый.** Встречается редко и не обильно в еловых и лиственных лесах с августа по октябрь. Шляпка слегка выпуклая, обычно неровная (как бы покоробленная), желтоватая или розовато-телесная. На нижней поверхности шляпки вместо пластинок расположены густо сидящие и переходящие на ножку шипики желтовато-розоватого цвета, очень ломкие. Ножка короткая, сплошная, плотная, белая или желтоватая, кверху расширяется, переходя в шляпку. Мякоть светло-желтоватая с приятным запахом. Съедобен только молодой гриб, мякоть старого — груба и горька. Ежевик желтый можно варить, жарить и сушить.

**Мокруха еловая.** Растет в еловых лесах в августе — сентябре. Вид гриба неприглядеен. Он всегда весь слизистый и клейкий. Шляпка каштаново-бурая или серобурая, выпуклая, с завернутым краем, затем почти плоская, в центре слабо вдавленная. Ножка кверху белая, книзу желтая. Гриб на вкус горьковатый, но вполне съедобен в свежем виде (жареный и вареный).

**Опенок луговой.** Встречается на лесных полянах, по опушкам леса, на пастбищах. Шляпка сначала колокольчатая, потом почти плоская с бугорком, сначала светло-коричневая, затем желтовато-палевая, слизистая во влажную погоду, по краю полосатая, потом гладкая, голая. Пластинки светло-палевые, свободные, широкие, частые. Мякоть бледно-желтая. Ножка цилиндрическая, ровная, палевая, плотная, слабо хрящеватая с белым мучнистым налетом. Можно жарить, особенно вкусен гриб в соусе.

**Чесночник.** Небольшой грибок-тонконожка растет на опавших сухих ветвях или иглах хвойных деревьев, реже лиственных. Шляпка слегка выпуклая, потом распростертая, желто-коричневая до палевой в середине,




**Съедобные грибы:**
**1 — мокруха еловая; 2 — опенок луговой; 3 — чесночник; 4 — ивишень**

иногда вдавленная или с бугорком, тонкая, как бумага. Пластинки белые, частые, узкие, приросшие. Ножка тонкая, темно-коричневая. Запах острый, чесночный. Гриб можно жарить, но лучше из него готовить соус.

**Ивишень.** Растет в лиственных лесах, садах, огородах, на лугах в июле—сентябре, часто группами. Шляпка сначала выпуклая, затем становится воронковидной с бугорком посредине, с неровно-волокнистым краем, белая или желтоватая. Ножка короткая, книзу суженная, беловатая, одного цвета со шляпкой. Мякоть белая с мучнистым запахом. Гриб жарят и варят.

**Говорушка серая.** Растет в светлых хвойных лесах по опушкам в августе—сентябре. Шляпка серая, мясистая, плосковыпуклая, гладкая, серо-стальной или серо-сажистой окраски, по краю более светлая. Мякоть белая, плотная. Ножка плотная, твердая, сероватая. Имеет запах пшеничной муки. Используется в свежем виде (жареный и вареный).

**Трюфель белый.** Встречается в центральной полосе лесной зоны европейской части СССР. Растет под землей в рыхлой, известковой, умеренно влажной почве. На поверхности появляется редко. Плодовое тело напоминает картофелину средней величины. Поверхность гладкая, серовато-белая, позднее светло-бурая. На разрезе мякоть белая, позднее серовато-желтоватая, ароматная, пронизанная темными извилистыми линиями. Трюфель жарят и варят. Особенно вкусны эти грибы в соусах и приправах.

**Рогатик желтый.** Можно найти в сырых местах лиственных и смешанных лесов, на зеленом мху, в брусничнике, в августе—сентябре. Он кустистый, состоит из множества веточек кремово-желтой до светло-кремовой окраски. Притупленные концы бывают и красноватые. Пригоден в пищу в молодом возрасте. Позже мякоть становится грубой. Его жарят и варят.

**Гриб-баран.** Любит сосну в смешанных лесах. Плодовое тело состоит из множества тонких, бесформенно-волосистых лепестков серого цвета, которые размещаются на короткой белой ножке. Свиду гриб курчавый; возьмешь в руку — он трепетный и мягкий, словно барашек. Нашел один гриб — и полное лукошко. Поэтому его называют грибным счастьем. В диаметре достигает 35 см и весит около 3 кг. Гриб жарят, варят, иногда и сушат.



Съедобные грибы:
1 — говорушка серая; 2 — трюфель белый; 3 — рогатик желтый;
4 — гриб-баран

**Бледная поганка.** Встречается редко, но местами очень обильно, особенно в южной половине лесной зоны, в частности на Украине. Шляпка сначала колокольчатая, потом слепка выпуклая, с гладким краем, шелковистая, белая, бледно-зеленая, желто-зеленая или оливково-зеленая, в середине обычно темнее — до оливково-бурой, без хлопьев на поверхности. Пластинки, не приросшие к ножке, белые. Ножка кверху суженная, белая или зеленоватая, с пленчатым, с одной стороны белым или зеленоватым, с другой — бело-желтоватым кольцом, у основания с мешковидным, лопастным, белым или зеленоватым влагалищем. Мякоть белая, под кожицей часто слепка окрашенная, без особого запаха и вкуса. Содержит ядовитые вещества — филлин и аматин.

**Желчный гриб.** Встречается часто и местами обильно в европейской части СССР, в Сибири и на Кавказе. Растет в хвойных лесах, на песчаной почве, изредка на гнилых пнях или у основания стволов. Шляпка сначала полушаровидная, позже подушковидная, буроватая или коричневая, с серым или желтым оттенком. Трубчатый слой с мелкими порами, бледно- или грязновато-розовый. Ножка клубневидная (позднее вытягивается), одного цвета со шляпкой, но светлее, с сетчатым, обычно довольно темным рисунком. Мякоть крепкая, белая, горькая. Гриб, по-видимому, ядовит.

**Лисичка ложная.** Растет по соседству с лисичкой настоящей в сосновых лесах, а также на гнилых сосновых бревнах, пнях и около них. Шляпка кругло-воронковидная с ровными краями, от красновато-оранжевой до красно-медной окраски. Пластинки ярко-красные, низбегающие по ножке, толстые, прямые. Ножка тонкая, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой. Мякоть желтая, мягкая. Гриб несъедобен.

**Мухомор вонючий.** Встречается редко и не обильно на севере лесной зоны в европейской части СССР. Шляпка выпуклая или ширококоническая, позднее почти плоская, чисто-белая. Пластинки, не приросшие к ножке, белые. Ножка ровная или к основанию немного утолщенная и, наконец, расширенная, волокнистая, сначала сплошная, потом полая, с разорванным, обычно опадающим, иногда частично приставшим к пластинкам кольцом и с мешковидным влагалищем у основания, белая. Мякоть белая, с неприятным тяжелым запахом. Гриб ядовит.




Несъедобные и ядовитые грибы:
1 — бледная поганка; 2 — желчный гриб; 3 — лисичка ложная; 4 — мухомор вонючий

**Мухомор поганковидный.** Встречается довольно часто, но не обильно. Растет в хвойных и лиственных лесах, одиночно и группами. Шляпка полушаровидная, потом выпуклая, бледно-желтая, реже с зеленоватым оттенком или совсем белая, всегда с белыми хлопьями. Пластинки, не приросшие к ножке, белые, потом слегка желтые. Ножка книзу постепенно расширяется, у основания клубневидно-утолщенная, белая или слегка желтоватая, с пленчатым кольцом посредине и приросшим к клубневидному основанию влагалищем, от которого свободным остается только узенький верхний край. Мякоть белая, с неприятным запахом сырого картофеля. Гриб несъедобен.

**Мухомор красный.** Встречается часто и местами очень обильно, особенно в северной части лесной зоны. Шляпка полушаровидная, позднее слегка выпуклая, клейкая, при высыхании блестящая, ярко-красная, оранжевая (иногда выцветает до желтоватой), с белыми хлопьями на поверхности, редко без них. Пластинки белые. Ножка сначала сплошная, потом полая, волокнистая, белая, с пленчатым белым или желтоватым кольцом, у основания клубневидно-утолщенная, с приросшим влагалищем, от которого заметны только бородавчато-чешуйчатые пояски на клубневидном утолщении. Мякоть белая, под кожицей оранжевая или желтоватая, без особого запаха и вкуса. Гриб ядовит.

**Огневка ольховая.** По внешнему виду имеет сходство с опенком осенним и растет такими же группами на пнях лиственных пород и около них. Шляпка выпуклая, с бугорком посредине, сыроватая, сначала светло-желтая, затем к краю с зеленоватым, а к середине буроватым оттенком, с мелкими, тонкими, волокнистыми хлопьями вблизи края и по краю. Пластинки сначала бледно-желтоватые, затем оливково-охристые. Ножка длинная, книзу иногда тоньше, волокнистая, одного цвета со шляпкой. Мякоть желтоватая с неприятным запахом и горьковатым вкусом. Гриб несъедобен.

**Сатанинский гриб.** Сравнительно редок. Встречается в южной части лесной зоны и на Кавказе. Шляпка подушковидно-выпуклая, сероватая или зеленоватая, в сырую погоду слизистая. Мякоть сладкая, белая. На изломе краснеет, потом синеет. Ножка клубневидно-вздутая у основания, с красным сетчатым узором, у земли густо-кирпичного цвета, верх оранжевый. Гриб ядовит.




Несъедобные и ядовитые грибы:
1 — мухомор поганковидный; 2 — мухомор красный; 3 — огневка ольховая; 4 — сатанинский гриб

**Перечный гриб.** Встречается редко и необильно, в основном в хвойных лесах северной части лесной зоны. Гриб небольшой. Шляпка выпуклая или плоская, в сырую погоду слизистая, коричневая. Трубчатый слой желтовато-красный. Ножка цилиндрическая, часто суженная книзу. Мякоть желтовато-красная, без особого запаха, с острым перечным вкусом. Гриб несъедобен.

**Энтомола ядовитая.** Любит широколиственные леса. Встречается в южной половине лесной зоны и на Кавказе. Шляпка гладкая, голая, беловатого, телесного или желтоватого цвета. В раннем возрасте она выпуклая, затем с бугорком в центре и волнисто-изогнутым тонким краем. Ножка ровная, прямая или согнутая, желтовато-белая, слегка плоская, вверху мучнистая. Мякоть белая, пахнет мукой. Гриб ядовит.

**Валуй ложный.** Растет в светлых лиственных лесах, на опушках, полянах и в парках в августе и сентябре. Шляпка выпуклая, иногда с бугорком посредине, грязно-желтая до буроватой. Пластинки сначала беловатые, потом желтовато-глинистые, выемочные или приросшие, у молодого гриба они выделяют капельки воды. Ножка книзу часто утолщенная, чешуйчатая, с горьким вкусом и неприятным запахом. Гриб несъедобен, по некоторым источникам, даже ядовит.

**Ложноопенок серно-желтый.** Встречается часто, но не обильно по всей лесной зоне и в горных лесах. Растет на гнилой древесине лиственных и хвойных пород, на пнях, у основания стволов. Шляпка колокольчатая, позднее почти плоская, нередко с бугорком в центре, голая, зеленовато-желтая или серно-желтая, посредине часто красноватая или красно-буроватая. Пластинки частые, тонкие, в раннем возрасте закрыты пленкой, серно-желтые, потом зеленоватые и, наконец, оливково-черные. Ножка ровная, нередко изогнутая, полая, с волокнистым, обычно исчезающим кольцом, вверху серно-желтая, внизу желто-коричневая. Мякоть тонкомясистая, желтая, с тяжелым запахом и горьким вкусом. Гриб несъедобен из-за горького вкуса.